NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) č. 708/2005

ze dne 10. května 2005,

kterým se mění údaje uvedené ve specifikaci určitého označení původu uvedeného v příloze nařízení (ES) č. 1107/96 (Azeites do Norte Alentejano) (CHOP)

KOMISE EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského společenství,

s ohledem na nařízení Rady (EHS) č. 2081/92 ze dne 14. července 1992 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin ([1]), a zejména na článek 9 a čl. 6 odst. 3 a 4 druhou odrážku uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) V souladu s čl. 6 odst. 2 nařízení (EHS) č. 2081/92 byla žádost Portugalska o změnu údaje uvedeného ve specifikaci chráněného označení původu „Azeites do Norte Alentejano" zapsaném v nařízení Komise (ES) č. 1107/96 ([2]) zveřejněna v *Úředním věstníku Evropské unie* ([3]).

(2) Protože Komisi nebyla oznámena žádná námitka podle článku 7 nařízení (EHS) č. 2081/92, tyto změny musí být zapsány a zveřejněny v *Úředním věstníku Evropské unie*,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Specifikace označení původu „Azeites do Norte Alentejano" se mění v souladu s přílohou I tohoto nařízení.

Článek 2

Konsolidovaný výkaz obsahující hlavní údaje specifikace je uveden v příloze II tohoto nařízení.

Článek 3

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 10. května 2005.

Za Komisi
Mariann FISCHER BOEL
členka Komise

([1]) Úř. věst. L 208, 24.7.1992, s. 1. Nařízení naposledy pozměněné nařízením (ES) č. 806/2003 (Úř. věst. L 122, 16.5.2003, s. 1).
([2]) Úř. věst. L 148, 21.6.1996, s. 1. Nařízení naposledy pozměněné nařízením (ES) č. 1345/2004 (Úř. věst. L 249, 23.7.2004, s. 14).
([3]) Úř. věst. C 262, 31.10.2003, s. 17 („Azeites do Norte Alentejano").

PŘÍLOHA I

PORTUGALSKO

„Azeites do Norte Alentejano“

Provedené změny:

— kapitola specifikací:

- ☐ Název
- ☒ Popis
- ☒ Zeměpisná oblast
- ☐ Důkaz původu
- ☐ Způsob produkce
- ☐ Souvislost
- ☐ Označení etiketou
- ☐ Národní požadavky

— Změny:

Popis – Olivový olej Alentejo du Nord je mírně hustý žlutozelený olivový olej s ovocným aroma, který splňuje minimální kritérium 6,5 extra panenských olivových olejů a 6,0 panenských olivových olejů.

Při důkladném zkoumání charakteristik tohoto olivového oleje se projevila nutnost opravit některé z jeho parametrů: Delta K, triglyceridy LLL, OLLn, PLLn, OLL, PLL, POL, POO, OOO, PPO; mastné kyseliny C16:0, C16:1, C17:0, C17:1, C18:0, C18:1, C18:2 a C18:3; trans forem mastných kyselin, cholesterol, kampestanol a delta 7-estigmasterol.

K povoleným odrůdám se doplňují místní odrůdy Carrasquenha, Redondil a Azeiteira (nebo Azeitoneira).

Zeměpisná oblast – rozšíření zeměpisné oblasti produkce na obce Alandroal, Nisa, Reguengos de Monsaraz, Évora (*freguesias* de Nª Sr.ª de Machede, S. Mansos, S. Vicente do Pigeiro, S. Miguel de Machede a S. Bento do Mato) a Mourão (*freguesias* de Luz a Mourão), protože:

— v těchto obcích a *freguesias* jsou stejné půdně klimatické podmínky,

— zde vyprodukovaný olivový olej má stejné fyzikální, chemické a organoleptické vlastnosti jako olej vyprodukovaný v uvedené zeměpisné oblasti,

— obyvatelé těchto obcí jsou dědici stejných zvyků a stejných poctivých a dlouhodobých dovedností jako obyvatelé zbývající části oblasti.

PŘÍLOHA II

Nařízení Rady (EHS) č. 2081/92

„AZEITES DO NORTE ALENTEJANO“

(Č. ES: PO/0266/24.1.1994)

CHOP (X) CHZO ( )

Tento přehled byl vypracován pouze pro informační účely. Úplné údaje, zejména o producentech produktů s dotyčným CHOP A CHZO, naleznete v úplném znění specifikace, které je možné získat na vnitrostátní úrovni nebo od útvarů Evropské komise ([1]).

1. **Příslušný orgán členského státu**

Název: Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica
Adresa: Av. Afonso Costa, 3 P — 1949-002 Lisboa
Telefon: (351-21) 844 22 00
Fax: (351-21) 844 22 02
E-mail: idrha@idrha.min-agricultura.pt

2. **Skupina**

2.1. *Název:* APAFNA — AGRUPAMENTOS DE PRODUTORES AGRÍCOLAS E FLORESTAIS DO NORTE ALENTEJANO

2.2. *Adresa:* Parque de Leilões de Gado de Portalegre, Estrada Nacional 246, Apartado n.º 269 — P-7300-901 Portalegre

Telefon: (351-245) 33 10 64
Fax: (351-245) 20 75 21
E-mail: aadp1@iol.pt

2.3. *Složení:* producenti/zpracovatelé (X) ostatní ( )

3. **Druh produktu**

Třída 1.5 – Oleje a tuky – olivový olej

4. **Popis specifikace**

(přehled požadavků podle čl. 4 odst. 2)

4.1. *Název:* „Azeites do Norte Alentejano“

4.2. *Popis:* Označením „Azeite do Norte Alentejano“ se označuje olejnatá kapalina získaná mechanicky z plodů poté, co od rostlin byla oddělena zbytková voda i části slupky, dužiny a pecky odrůd Galega, Carrasquenha, Redondil, Azeiteira nebo Azeitoneira, Blanqueta nebo Branquita a Cobrançosa druhu *Olea europea sativa*, které jsou z plodů vyprodukovaných v olivových hájích ve výše popsaných zeměpisných oblastech a jejichž zpracování a balení probíhá v této oblasti.

Olivy Alentejo du Nord jsou mírně silné, žlutozelené, mají ovocné aroma a splňují minimální kritérium 6,5 extra panenských olivových olejů a 6,0 panenských olivových olejů.

([1]) Evropská komise – Generální ředitelství zemědělství oddělení pro politiku jakosti zemědělských produktů – B-1049 Brusel.

4.3. *Zeměpisná oblast:* Oblast omezená na obce Alandroal, Borba, Estremoz, na freguesias de Nª Srª de Machede, S. Mansos, S. Vicente do Pigeiro, S. Miguel de Machede a S. Bento do Mato obce Évora, na *freguesias* de Luz et Mourão obce Mourão, na obce Redondo, Reguengos de Monsaraz a Vila Viçosa obvodu Évora, na obce Alter do Chão, Arronches, Avis, Campo Maior, Castelo de Vide, Crato, Elvas, Fronteira, Marvão, Monforte, Nisa, Portalegre a Sousel obvodu Portalegre.

4.4. *Důkaz původu:* Původ daný používáním zejména vzhledem k regionální kulinářské tradici a dlouhodobých dovedností.

Při produkci těchto olivových olejů mohou zpracovatelé používat výlučně olivy od zapsaných zpracovatelů a povolené odrůdy.

Pro každý subjekt schválený řídící skupinou CHOP je veden aktualizovaný popisný rejstřík, který obsahuje informace o původu používaných oliv, skutečných podmínkách produkce/přijímání a platných technologických podmínkách.

Tento denní registr musí uvádět jméno dodavatelů oliv, množství přijatá od každého producenta a vyprodukované množství olivového oleje.

Odrůdy musí být zapsány pěstiteli oliv nebo jejich zástupci (družstev).

Producenti musejí mít a aktualizovat rejstřík, ve kterém jsou uvedena množství oliv určená k výrobě olivového oleje, který je označen CHOP Norte Alentejano.

4.5. *Způsob produkce:* Produkt se získá smíšením množství získaných z výše uvedených odrůd v následujících poměrech:

Povinná odrůda	Galega	Nejméně 65 %
Přípustné odrůdy	Azeiteira; Blanqueta; Carrasquenha; Redondil	Nejvýše 5 %
	Cobrançosa	Nejvýše 10 %

Vzhledem ke zvláštním podmínkám obcí Campo Maior a Elvas (velice vhodným na produkci konzervovaných oliv) je výjimečně povoleno, aby ve zbývajících malých oblastech olivových hájů určených na olivový olej byly použity výše uvedené odrůdy, ale v následujících poměrech:

Povinná odrůda	Galega	Nejméně 50 %
Přípustné odrůdy	Azeiteira; Carrasquenha; Redondil; Cobrançosa	Nejvýše 10 %
	Blanqueta	Nejvýše 5 %

Odrůda Picual je v každém případě zakázána, přesto mohou být použity ostatní tradiční odrůdy, v poměru nejvýše 5 %, pokud jsou povoleny skupinou producentů spravujících CHOP.

Plody musí být sbírány v ideálním stavu zralosti, olivy sebrané ze země nemohou být použity pro výrobu oleje, který má toto označení původu, doprava probíhá v bednách, které lze naskládat na sebe a je nutno brát v úvahu nutnost větrání.

Odrůdy musejí být zapsány pěstiteli oliv nebo jejich zástupci a lisy mohou v rámci této produkce přijímat výlučně olivy od zapsaných zpracovatelů a povolených odrůd, za bezvadných hygienických a zdravotních podmínek.

Teplota hmoty v mlýnu nebo v usazovací nádrži i teplota směsi voda/olej v odstředivce nesmí v žádném případě přesáhnout 35 °C.

Protože se olivový olej může mísit, aby tedy nemohlo dojít k jakékoli ztrátě zpětné vysledovatelnosti při kontrole, balení mohou provádět pouze řádně schválené subjekty v oblasti původu a tak, aby byla zajištěna jakost a pravost produktu a aby spotřebitel nebyl uveden v omyl. Balí se do inertních neškodných nepropustných obalů, které splňují všechny hygienické a zdravotní podmínky.

4.6. *Souvislost:* Zvláštní vlastnosti těchto olivových olejů vycházejí z půdně klimatických podmínek tohoto regionu.

4.7. *Kontrolní subjekt*

Název: AADP — Associação de Agricultores do Distrito de Portalegre
Adresa: Parque de Leilões de Gado de Portalegre, Estrada Nacional 246, Apartado n.º 269 — P-7300-901 Portalegre
Telefon: (351-245) 20 12 96/33 10 64
Fax: (351-245) 20 75 21
E-mail: aadp1@iol.pt

4.8. *Označování:* Povinně musí být uvedeno označení „AZEITES DO NORTE ALENTEJANO — Denominação de Origem Protegida“, logo schválené řídící skupinou CHOP pro olivové oleje Alentejo du Nord i schválené logo Společenství pro CHOP.

4.9. *Vnitrostátní požadavky:* —